



LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du lundi 03 au vendredi 07 janvier 2022



Menu de la semaine

Lundi

Radis et beurre



Sauté de bœuf BIO façon orientale
*Boulettes de soja sauce tomate

Semoule

Tomme blanche

Crème dessert au chocolat BIO

Pain et confiture
Yaourt aromatisé
Fruit frais

Mardi

Potage de légumes variés BIO

Colin d'Alaska pané et citron

Carottes BIO au jus de légumes

Fromage blanc nature + sucre

Salade de fruits frais

Pain
Camembert
Compote de pommes vanille

Mercredi

Friand au fromage

Poulet rôti au jus

Haricots beurre persillés

Saint-Nectaire

Fruit frais BIO

Barre de céréales
Petit fromage frais nature + sucre
Jus multifruit

Jeudi



*** Menu Végétarien ***
Partage de la galette

Salade d'endives et maïs

Omelette BIO

Epinards en béchamel

Saint-Moret

Galette des rois briochée

Pain et miel
Fromage blanc nature + sucre
Fruit frais

Vendredi

Salade verte et oignons frits

Tartiflette
*pommes de terre au fromage à tartiflette

Yaourt BIO à la vanille

Purée de pomme du Chef

Maïs soufflé
Lait
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc/Sans boeuf



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



Menus validés en commission

la cantine pas pareille



LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du lundi 10 au vendredi 14 janvier 2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betterave BIO 

Paëlla de la mer (poisson, crevette, encornet, moule, p. pois)

et riz BIO 

Saint-Bricet


Fruit frais

Pain et chocolat tablette
Petit fromage frais aux fruits
Compote de pomme poire

Mardi

Menu Végétarien

Salade de pois chiches

 Crispidor à l'emmental

Purée de potiron et pommes de terre

Petit fromage frais nature + sucre

 Fruit frais BIO

Pain
Tomme blanche
Jus d'orange

Mercredi

Salade verte et dés de mimolette

Colin d'Alaska sauce curry


Chou-fleur en béchamel


Carré

 Galette briochée

Pain et miel
Fromage blanc nature + sucre
Fruit frais

Jeudi

 Carottes râpées BIO vinaigrette au fruit de la passion

 Sauté de dinde façon tajine sauce poire miel cumin cannelle

Boulgour

Gouda

Cocktail de fruits au sirop

Riz soufflé au chocolat
Lait
Fruit frais

Vendredi

Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) et emmental râpé

 Rôti de veau BIO au jus

*Omelette nature

Coquillettes BIO 

Saint-Paulin

Fruit frais

Madeleine
Yaourt nature + sucre
Compote de pomme

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc/Sans boeuf



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



Menus validés en commission

la cantine pas pareille



LA TESTE DE BUCH Scolaires

Menus du lundi 17 au vendredi 21 janvier 2022

Menu de la semaine



Lundi

Salade coleslaw

Bolognaise de canard du Chef 

 Penne BIO semi-complète

Camembert


Dessert lacté saveur vanille nappé caramel

Pain et confiture
Petit fromage frais nature + sucre
Fruit frais

Mardi

Salade d'endives et dés de mimolette

Dés de saumon sauce citron persillée

 Carottes BIO au jus de légumes

Bûche mélangée

Semoule au lait

Gaufrette vanille
Yaourt aromatisé
Fruit frais

Mercredi

Menu végétarien

Œuf dur mayonnaise

 Dahl de lentilles corail et riz


Cantal 


Fruit frais BIO 

Maïs soufflé
lait
Compote de pomme vanille

Jeudi


Salade florida (salade vert, pomelos et mandarine, crouton)

 Rôti de porc BIO au jus

 *Rôti de dinde au jus

Petits pois mijotés

Saint-Paulin

Purée de pomme du Chef 

Pain et chocolat
Fromage blanc aux fruits
Fruit frais

Vendredi

Amuse-bouche : Marmelade d'orange

*** Menu à base de produits issus de l'agriculture biologique***

Potage de légumes BIO 

 Bœuf BIO façon bourguignon

*Boulettes de soja sauce tomate

 Pommes de terre BIO persillées

 Yaourt nature BIO + sucre

 Fruit frais BIO

Pain
Coulommiers
Jus de pomme

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc/Sans boeuf



Charolais



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



BUREAU VERITAS

Menus validés en commission

la cantine pas pareille



LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du lundi 24 au vendredi 28 janvier 2022




Menu de la semaine

Lundi

Salade de betterave

Potimenter de poisson
(purée de potiron et pommes de terre)


Mimolette


 Fruit frais BIO

Riz soufflé au chocolat
lait
Compote de pomme poire

Mardi

Salade de pommes de terre

 Boulettes de bœuf à la tomate


*Boulettes de soja tomatées
 Haricots verts BIO au persil

Petit fromage frais aux fruits

Fruit frais

Pain
Bûche au lait de mélange
Compote de pomme ananas

Mercredi

Potage de légumes variés BIO 

 Rôti de dinde jus aux oignons

Potatoes et ketchup du Chef 

Camembert BIO 

Fruit frais

Pompon
Fromage blanc aromatisé
Jus multifruits

Jeudi

*** Les pas pareilles***

Champignon émincés

Blanquette de veau BIO à la vanille 

*Colin d'Alaska

Riz

Pont l'Evêque 

Mousse au chocolat au lait

Pain et confiture
Yaourt nature + sucre
Fruit frais


Vendredi


Menu végétarien

Carottes râpées BIO 

 Omelette nature

Ratatouille

 Yaourt nature BIO + sucre

Gâteau d'anniversaire :
Cake du Chef 

Pain
Carré
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc/Sans boeuf



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



Menus validés en commission

la cantine pas pareille



LA TESTE DE BUCH Scolaires

Menus du lundi 31 janvier au vendredi 04 février 2022




Menu de la semaine

Lundi

Salade de riz

 Sauté de bœuf BIO sauce tomate

*Boulettes de soja sauce tomate

Bouquet de légumes BIO 
(chou-fleur, brocolis et carotte)

Fromage blanc sucré différemment
sucre blanc ou coulis de mangue


Fruit frais

Pain
Saint-Moret
Compote de pomme vanille

Mardi

Menu végétarien

***Menu à base de produits issus de
l'agriculture biologique***

Potage à la tomate BIO 

 Couscous de légumes BIO 

et semoule BIO 

Yaourt aromatisé BIO 

 Fruit frais BIO

Maïs soufflé
Lait
Compote de pomme ananas


Mercredi

 Carottes râpées BIO

Colin d'Alaska pané et citron

Purée de courge butternut BIO 

Cantal 

Gâteau d'anniversaire :
Gâteau tutti frutti 

Pain et confiture
Petit fromage frais nature + sucre
Fruit frais

Jeudi

C'EST LA FÊTE

*** la fête des crêpes***

Radis roses et beurre

 Poulet rôti au jus

Petits pois mijotés

Tomme blanche


Crêpe nature sucrée et pâte à tartiner

Pain et miel
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

Vendredi

Salade Coleslaw

Echine demi-sel à la diable*

 *Rôti de dinde à la diable

Lentilles mijotées BIO 

Saint-Paulin

Mousse au chocolat au lait

Etoile fourrée à l'abricot
Fromage blanc nature + sucre
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc/Sans boeuf



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



Menus validés en commission

la cantine pas pareille